No. 65
S 16.00

# Postres y Dulces

# Galletas

# Utensilios básicos para la elaboración de GALLETAS

1. Tazón
2. Rodillo
3. Cortadores de Diversas Formas
4. Regla
5. Rejilla
6. Charola para Hornear
7. Espátula Metálica
8. Cuchillo Afilado
9. Mangas con Duya

10. Batidora Eléctrica
11. Cucharas de Madera
12. Tabla para Picar
13. Tazas Medidoras y Cucharas
14. Tenedores
15. Tamiz de Malla Fina
16. Brocha de Cerda Blanca de Reposteria
17. Pistola para Galletas
18. Batidor de Globo

# Ingredientes Base

## Azúcar

**1.** El azúcar refinada da sabor, consistencia y color al hornear.

**2.** El azúcar morena es un ingrediente más barato, no es muy refinado pero tiene sabor más dulce.

**3.** El azúcar mascabada es menos refinada pero con sabor más fuerte.

**4.** El azúcar glass es pulverizada, sirve para decorar.

## Huevo

**1.** Ofrece textura, volumen y sabor, no importa que sea blanco o rojo.

## Esencias y Saborizantes

**1.** Son sustancias extraidas de elementos naturales o artificiales que sirven para dar más sabor y olor a los alimentos.

## Mantequilla y Margarina

**1.** La mantequilla es de origen animal y de consistencia cremosa.

**2.** La margarina es de origen vegetal, proporciona sabor y aroma agradables.

## Harina de Trigo

**1.** Contiene una proteina llamada gluten, brinda firmeza y estabilidad a las preparaciones, retiene grasas y líquidos.

**2.** La harina integral contiene todos los ingredientes del trigo, incluyendo la cascarita, la cual da un sabor más agradable.

## Leche

**1.** Es fuente de nutrientes esenciales, sirve para dar textura y estabilidad a las pastas.

# Pasta Sucré

Ingredientes:

315 gr de mantequilla
2 huevos
250 gr de azúcar
185 gr de margarina
750 gr de harina

Total de pasta: 1 kg y 600 gr

Procedimiento:

1. Acreme la mantequilla, la margarina y el azúcar, agregue poco a poco los huevos y la harina, forme una masa suave, déjela reposar 1 hora en refrigeración cubierta con plástico para que no se le concentren otros sabores.

# Clases de Galletas

**Aunque la mayoría de las masas para preparar galletas contienen ingredientes básicos como mantequilla, huevos y harina, hay una gran variedad de recetas que requieren diferentes técnicas de preparación y horneado.**

### Galletas en Barritas

Incluyen una gran variedad de sabores y son horneadas en moldes rectangulares o cuadrados. Debe dejarlas enfriar en el molde antes de cortarlas.

### Galletas a la Cuchara

Para prepararlas, acreme bien los ingredientes húmedos y luego mezcle los secos, agregando nuez, chocolate, pasas, etc. Con una cuchara pequeña, deje caer la masa sobre una charola y hornee a fuego medio.

### Galletas de Bolita

Son una variación de las galletas a la cuchara. Siga el mismo método para incorporar los ingredientes. Luego haga una pequeña bola entre la palma de sus manos, hasta dejar la superficie lisa, acomode las bolitas en una charola para hornear y presiónelas ligeramente con un tenedor. Puede usar un vaso de vidrio tallado para darles un efecto más decorativo.

### Galletas Refrigeradas

Mezcle los ingredientes de la masa e incorpórelos uniformemente. Refrigere en papel encerado hasta que esté firme. Antes de hornearlas, deje el rollo a temperatura ambiente y córtelo en rebanadas de 3 mm de grosor.

### Galletas Recortadas

Requieren de una masa flexible que pueda enrollarse en una superficie plana (sin deshacerse). Puede utilizar una gran variedad de cortadores para galletas.

## Sugerencias de Horneado

- Use mantequilla sin sal.
- Hornee las galletas en el centro del horno. Coloque la charola en la parrilla superior e inferior, invierta la posición mientras esté horneando.
- Engrase y enharine ligeramente las charolas (a menos que se indique otra forma). Las masas con alto contenido de mantequilla son horneadas en charolas sin engrasar.
- Siempre deje suficiente espacio entre las galletas para permitirles que se expandan.
- Cuando estén horneadas, retírelas cuidadosamente de la charola y colóquelas sobre una parilla para enfriarlas. Si utiliza la misma placa para una segunda horneada, asegúrese de que esté fría antes de colocar la masa cruda.
- El rendimiento de la masa para galletas es aproximado, puede variar dependiendo del tamaño de las galletas

# Glaseado

## Glaseado Colorido

Ingredientes:

125 gr de azúcar glass
3 cucharadas de manteca vegetal
2 cucharadas de jugo de limón
Colorante líquido

Manera de preparar:

**1.** Bata el azúcar, la manteca fundida y el jugo de limón hasta formar el glaseado, después agregue el colorante.

## Glaseado de Vainilla

Ingredientes:

3 cucharadas de margarina
280 gr de azúcar glass
1 cucharadita de vainilla
2 cucharadas de leche

Manera de preparar:

**1.** Funda la margarina a fuego medio hasta que tome color oscuro, retire del fuego e integre el azúcar glass, la vainilla y la leche.

## Glaseado de Frambuesa

Ingredientes:

155 gr de azúcar glass
2 cucharadas de mermelada de frambuesa
1 cucharada de agua

Manera de preparar:

**1.** Mezcle todos los ingredientes en un tazón de acero, póngalo en baño María para que se diluya la mezcla.

## Glaseado de Coco

Ingredientes:

155 gr de azúcar glass
1 cucharada de mantequilla reblandecida
45 gr de coco rallado
1/2 cucharadita de esencia de vainilla
Colorante rojo al gusto
8 cucharaditas de agua hirviendo

Manera de preparar:

**1.** Mezcle todos los ingredientes. El agua hirviendo es para obtener una mejor consistencia.

# Rellenos

## Crema de Cacahuate

Ingredientes:

240 gr de crema de cacahuete
1 manga pastelera
1 duya No. 7

Procedimiento:

**1.** Coloque la crema de cacahuate en la manga, póngale un poco en la base de las galletas y cúbralas con otra, refrigere para que la crema se endurezca y se pegue a la galleta.

## Mermeladas de Frambuesa, Zarzamora y Chabacano

Ingredientes:

440 gr de mermelada al gusto
1 manga pastelera
1 duya No. 7

Procedimiento:

**1.** Vierta la mermelada en la manga, póngale un poco en el centro o cubra las galletas sin presionarlas para que no se escurra.

## Crema de Chocolate

Ingredientes:

300 gr de chocolate oscuro
150 ml de crema para batir

Procedimiento:

**1.** Caliente la crema, agregue el chocolate picado cuando suelte el hervor, deje que se incorpore y bata con batidor de globo cuando esté fría (hasta que se acreme).

## Crema de Avellanas

Ingredientes:

340 gr de crema de avellanas
1 manga pastelera
1 duya No. 7

Procedimiento:

1. Coloque la crema de avellanas en la manga, póngale un poco en la base de las galletas y cúbralas con otra, refrigere para que la crema se endurezca y se pegue a la galleta.

## Cajeta

Ingredientes:

320 gr de cajeta envinada o de vainilla
1 manga pastelera
1 duya No. 7

Procedimiento:

**1.** Coloque la cajeta en la manga con duya, rellene las bases de las galletas.

# GALLETAS DE CHOCOLATE
## CON GLASEADO DE VAINILLA

GALLETAS

**Ingredientes:**

200 gr de pasta sucré
2 tazas de cocoa
1/2 taza de glaseado de vainilla
1 regla de 30 cm
1 chuchillo mondador
Plástico
Tabla para picar
Papel encerado
Tijeras
Charola para hornear de 30 x 45 cm

**Manera de preparar:**

**1.** Mezcle la pasta con la cocoa, forme un cilindro de 20 cm de largo por 3 cm de grosor, envuélvalo con plástico y refrigérelo.

**2.** Luego corte las galletas de 1 cm de grueso, colóquelas en una charola para hornear.

**3.** Hornee las galletas a 200°C durante 45 minutos y déjelas enfriar.

**4.** Ponga el glaseado en un cornet de papel encerado, córtele la punta con tijeras y forme una espiral en el centro de cada galleta.

# GALLETAS CAPRIS

## Ingredientes:

- 1/2 taza de chabacanos secos en pedacitos
- 1/2 taza de higos deshidratados y picados
- 2 tazas de harina cernida 3 veces
- 1/2 cucharadita de carbonato
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 taza de mantequilla
- 1 y 1/4 de taza de azúcar morena
- 2 huevos frescos
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Mermelada de chabacano al gusto

## Manera de preparar:

**1.** Hierva los chabacanos en poca agua hasta que se ablanden.

**2.** Cierna la harina con el carbonato y la sal. Bata la mantequilla hasta que esté cremosa, añádale poco a poco el azúcar morena, los huevos ligeramente batidos y la vainilla. Revuelva los chabacanos, los higos, la pasta y la harina. Ponga cucharadas de pasta en una charola previamente engrasada y enharinada.

**3.** Hornee a 350°C hasta que se doren, déjelas enfriar y póngales mermelada de chabacano.

# GALLETAS CHINTO

**INGREDIENTES:**

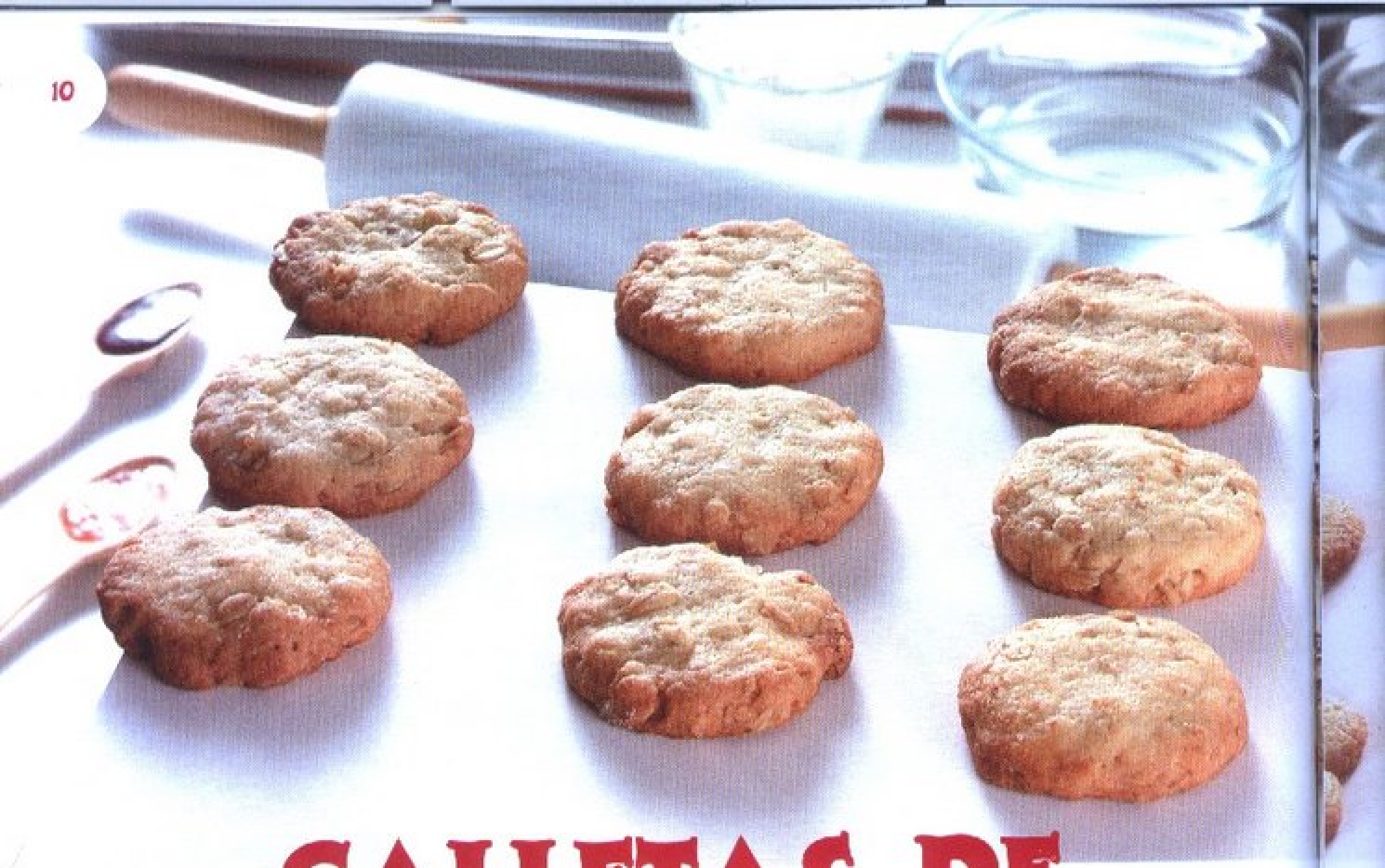
200 gr de pasta sucré
1 tenedor de mesa
Charola para hornear de 30 x 45 cm

**MANERA DE PREPARAR:**

**1.** Divida la pasta en porciones iguales, aproximadamente de una cucharada, enrolle cada una con la palma de las manos hasta que quede redondeada, coloque las bolitas en una charola levemente engrasada.

**2.** Deje bastante espacio entre las bolitas, aplástelas con los dientes del tenedor y marque lineas entrecruzadas, vuelva a presionarlas con el tenedor en ángulo recto a las primeras líneas.

**3.** Hornee a 180°C durante 25 minutos o hasta que tengan tono dorado.



# GALLETAS DE AVENA

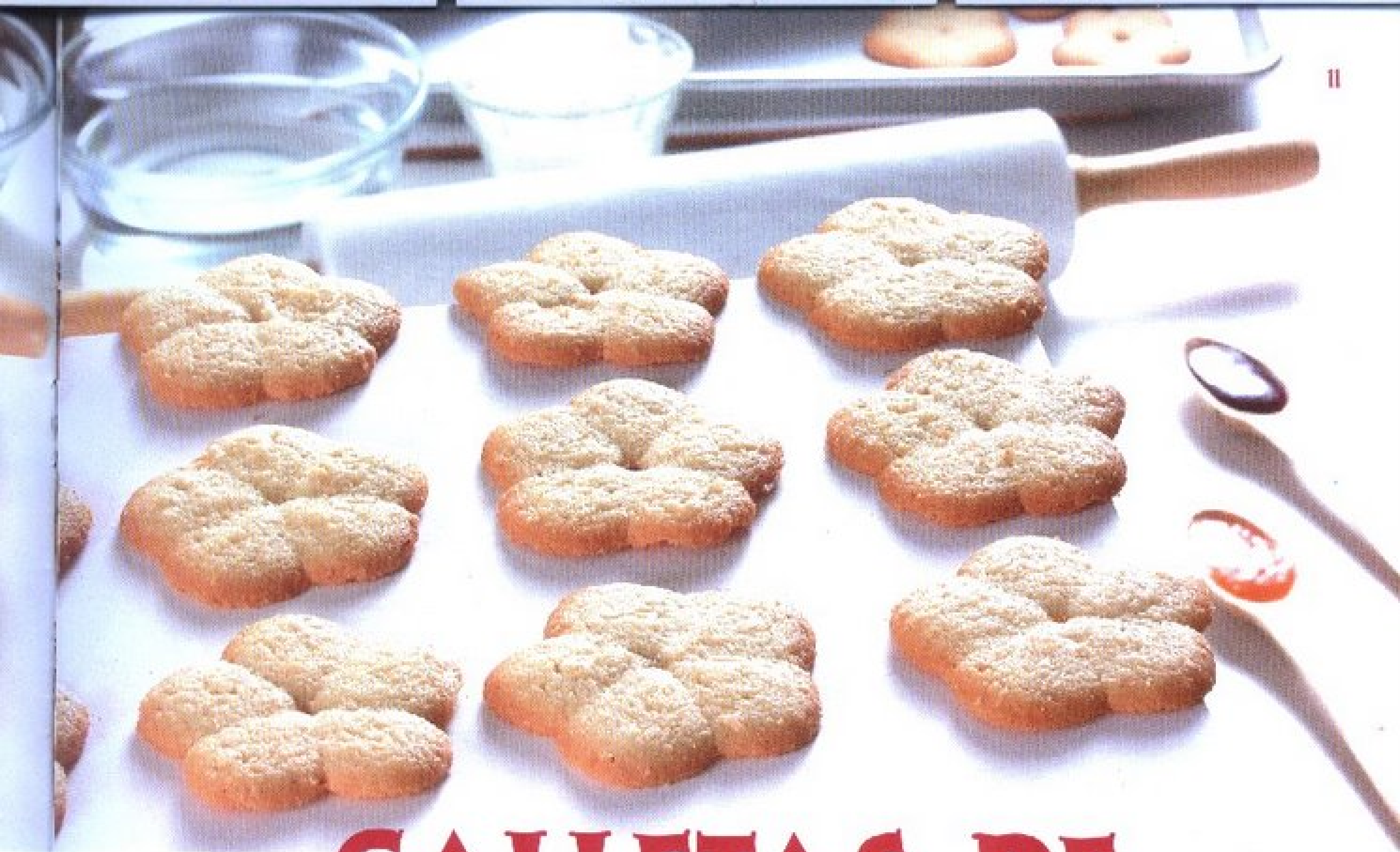
**INGREDIENTES:**

- 1 taza de mantequilla
- 1/2 taza de azúcar
- 1 huevo
- 3 tazas de harina cernida
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 taza de avena

**MANERA DE PREPARAR:**

**1.** Bata la mantequilla hasta acremar, luego agregue el huevo, la harina, el polvo para hornear, la sal, el azúcar y la avena, incorpore todos los ingredientes.

**2.** Forme las galletas de 4 cm de diámetro, colóquelas en una charola y hornéelas a 350°C durante 15 minutos o hasta que estén doradas.



# GALLETAS DE MANTEQUILLA

**INGREDIENTES:**

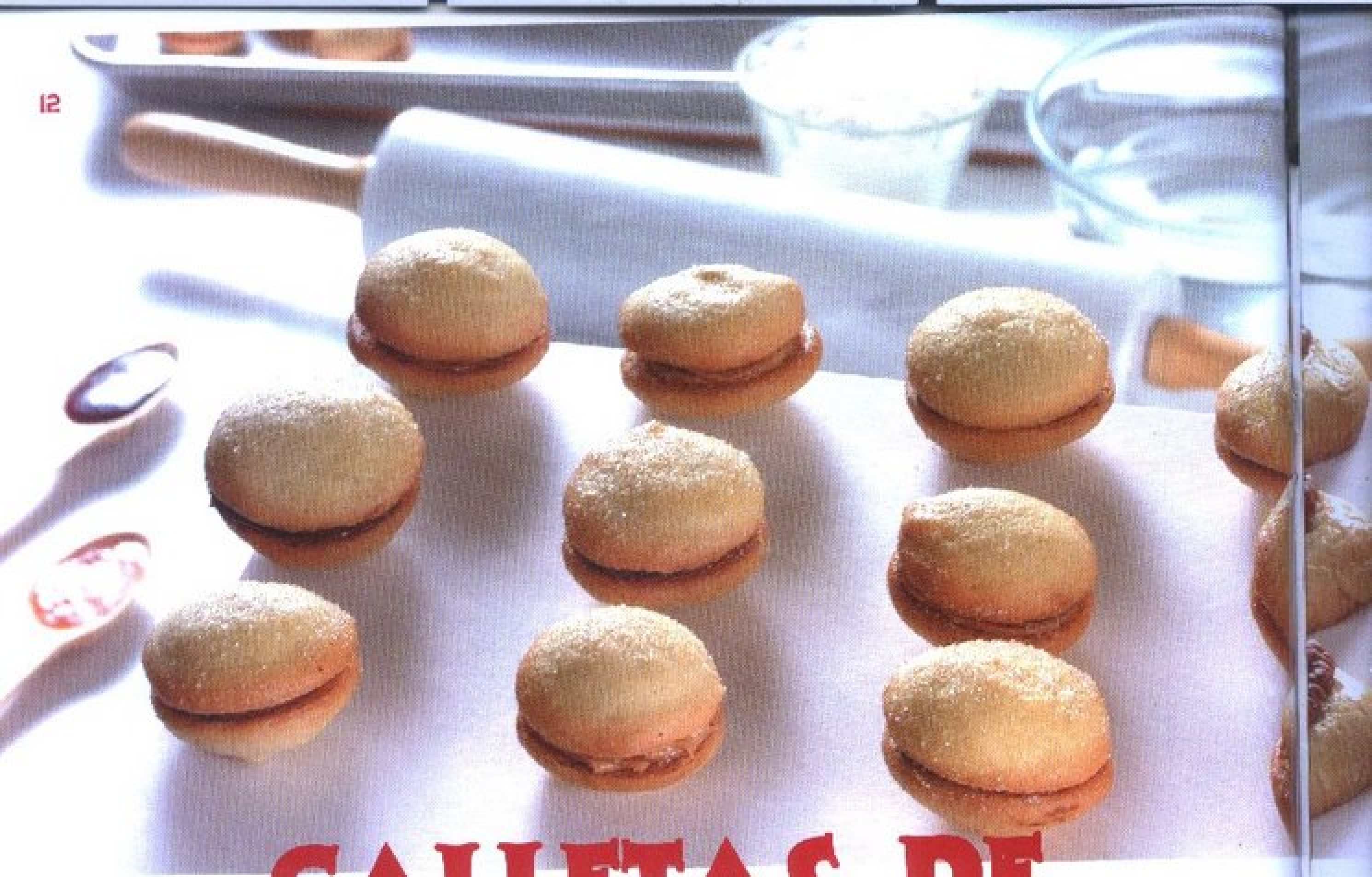
250 gr de mantequilla
190 gr de azúcar glass
160 gr de fécula de maíz
180 gr de harina

**MANERA DE PREPARAR:**

**1.** Mezcle la mantequilla y el azúcar, incorpore la harina y la fécula de maíz cernida, amase hasta que acreme.

**2.** Para darles forma, utilice el mismo procedimiento de las galletas prensadas.

**3.** Hornee a 180°C durante 15 minutos o hasta que tomen tono dorado.



# GALLETAS DE NARANJA

## INGREDIENTES:

- 3/4 de taza de mantequilla
- 3 huevos frescos
- 1 y 1/2 taza de azúcar morena granulada
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de jugo de naranja
- 6 tazas de harina
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 taza de crema fresca
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 1 taza de crema de cacahuate
- 1 taza de crema de avellanas
- 1 taza de azúcar refinada

## MANERA DE PREPARAR:

**1.** Bata la mantequilla hasta acremar, agregue el azúcar y los huevos de uno en uno. Haga una fuente con la harina cernida, el polvo para hornear y el bicarbonato, en medio ponga los ingredientes batidos y la crema, la ralladura, el jugo y la vainilla, forme una pasta espesa pero manejable.

**2.** Coloque la pasta en una manga con duya rizada, forme bolitas de 3 cm de diámetro, acomódelas en una charola (separadas unas de otras) y hornéelas a 350°C durante 15 minutos. Rellénelas con crema de cacahuate y crema de avellanas, espolvoréelas con azúcar refinada.

# GALLETAS DE NUEZ

**Ingredientes:**

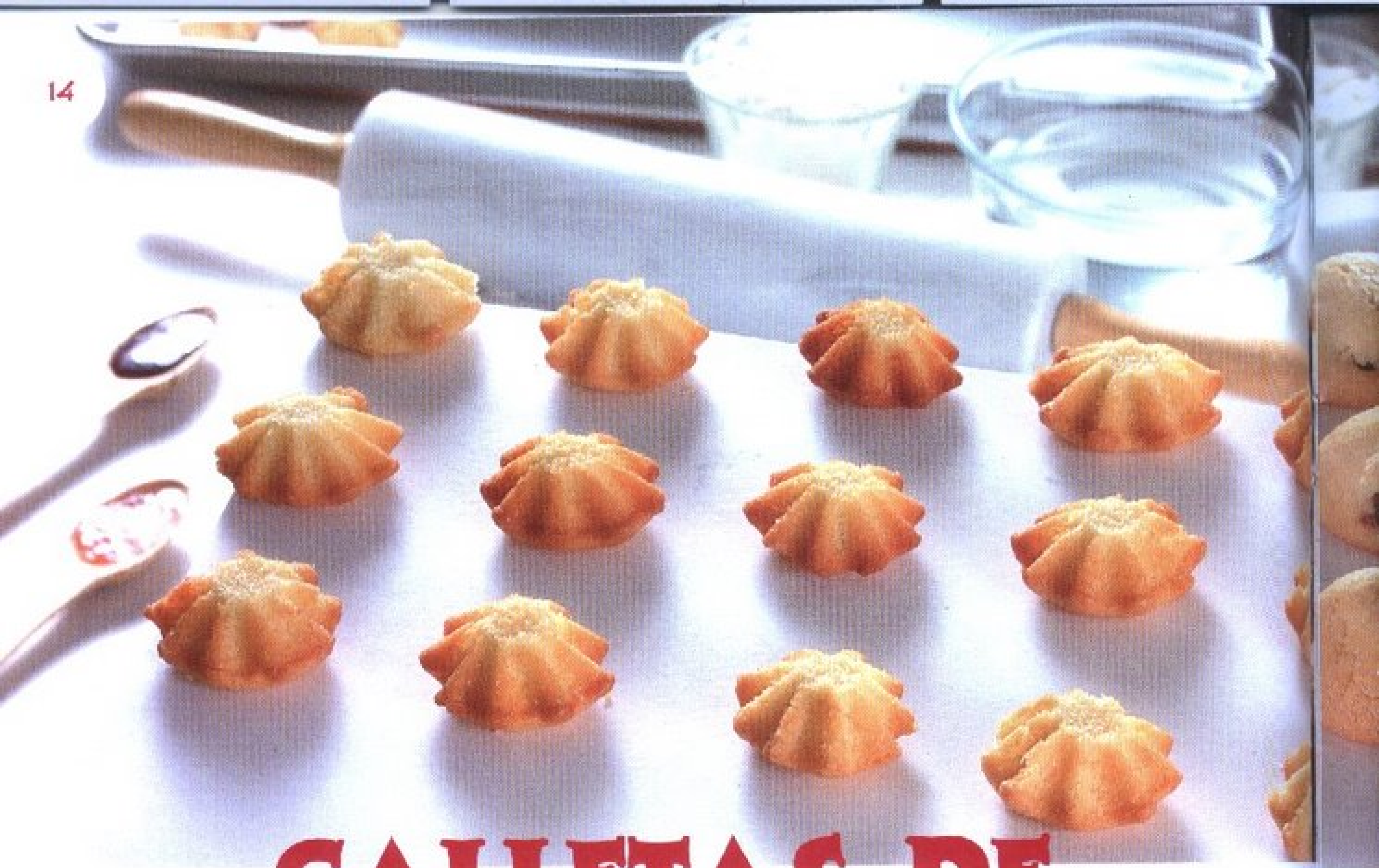
- 125 gr de mantequilla
- 150 gr de azúcar
- 2 yemas
- 225 gr de harina
- 1 cucharadita de esencia de nuez
- 100 gr de nueces
- 1 clara de huevo

**Manera de preparar:**

**1.** Acreme la mantequilla y el azúcar, agregue las yemas, la harina y la esencia, haga una masa suave.

**2.** Forme bolitas de 3 cm de diámetro y acomódelas en una charola (de 5 en 5 para evitar que se peguen al hornearlas), barnícelas con clara de huevo y acomódeles las nueces.

**3.** Hornee a 180°C durante 30 minutos.



# GALLETAS DE PARAGÜITAS

### Ingredientes:

- 125 gr de mantequilla
- 125 gr de azúcar
- 75 gr de fécula de maíz
- 75 gr de harina
- 4 huevos
- 1/2 cucharadita de ralladura de naranja
- 50 moldes de tartaleta de 4 cm de diámetro
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear

### Manera de preparar:

**1.** Bata la mantequilla y el azúcar, agregue los huevos, la ralladura de naranja, la harina y la fécula de maíz cernida en forma envolvente, incorpore todos los ingredientes.

**2.** Rellene los moldes hasta la mitad, hornee a 350°C durante 25 minutos.

# GALLETAS DE PASITAS

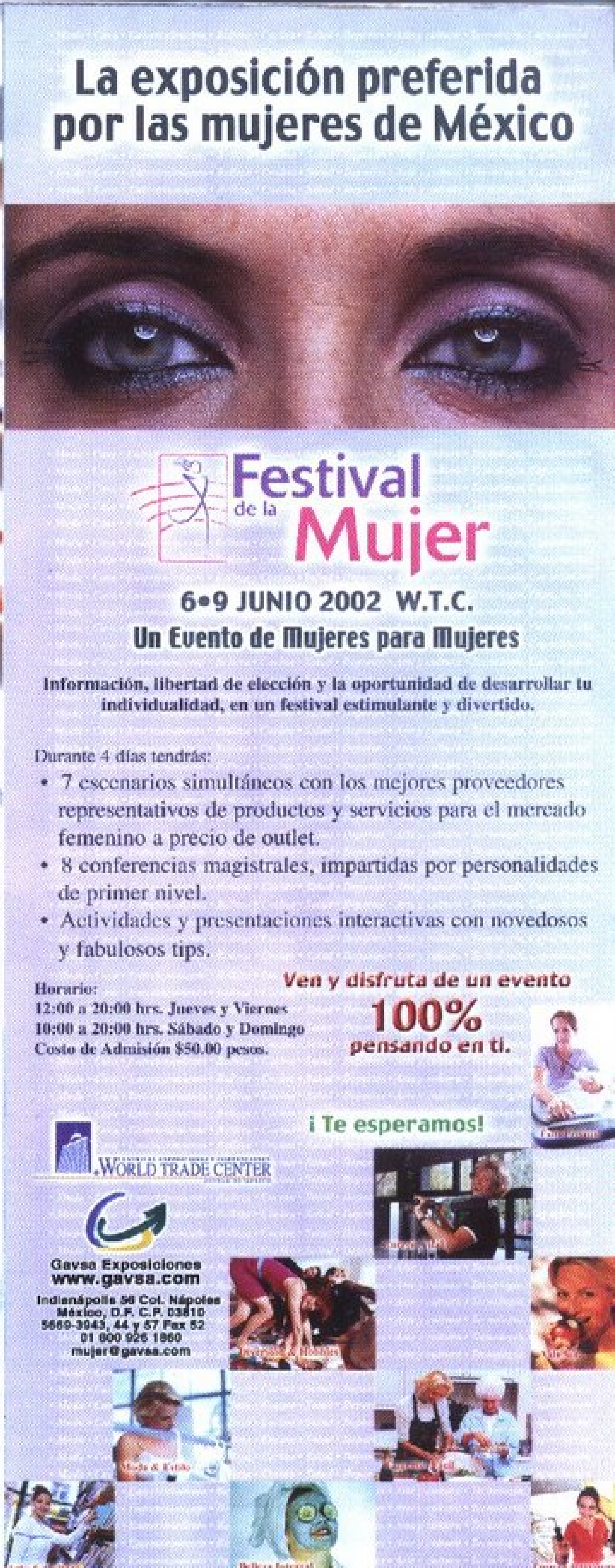
## Ingredientes:

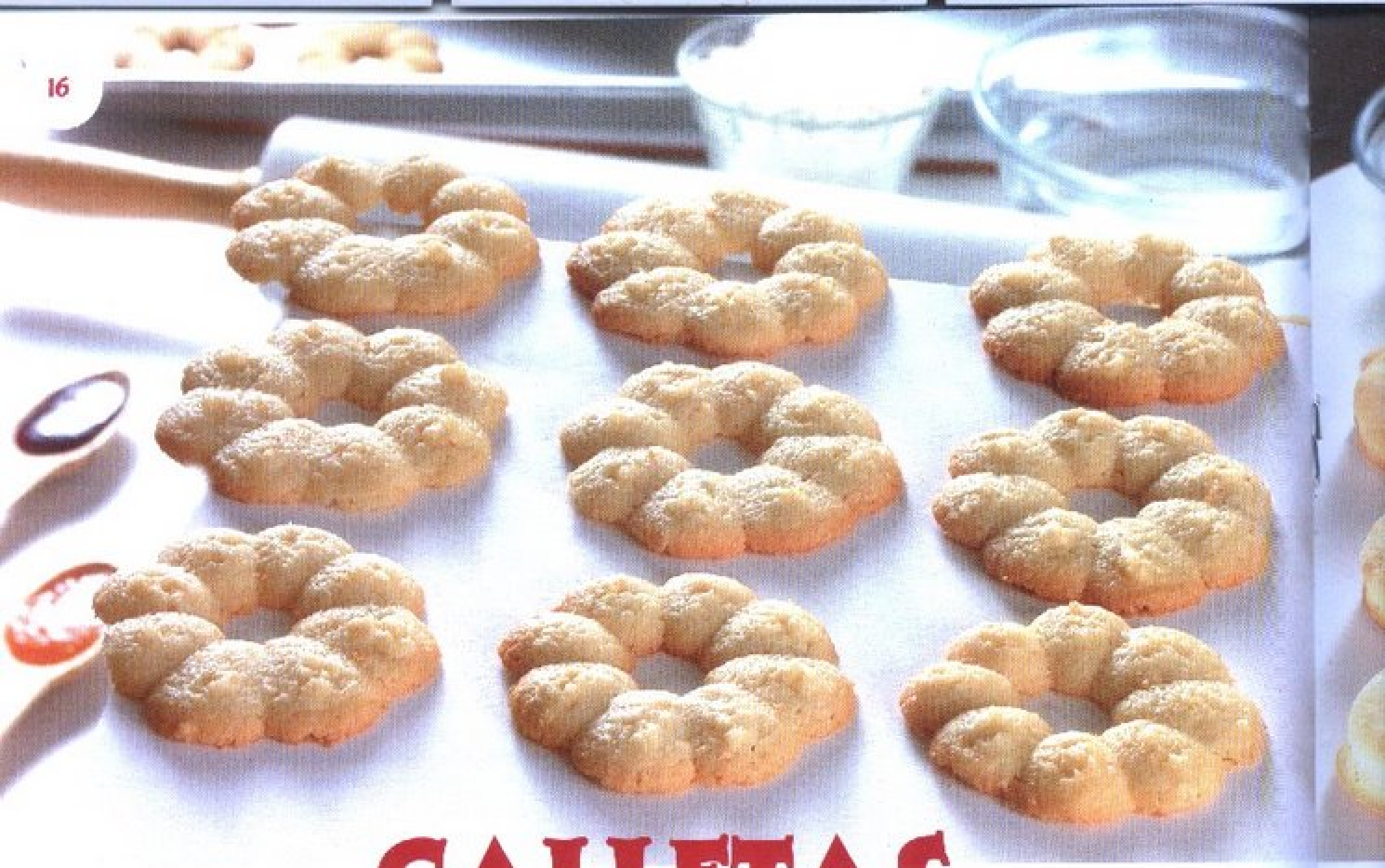
125 gr de mantequilla
150 gr de azúcar
2 yemas
225 gr de harina
50 gr de pasitas

## Manera de preparar:

**1.** Acreme la mantequilla y el azúcar, agregue las yemas y la harina cernida, forme una masa suave y añada las pasitas.

**2.** Forme bolitas con una pasita en el centro, acomódelas en una charola y hornee a 200°C durante 25 minutos.





# GALLETAS PRENSADAS

### Ingredientes:

250 gr de margarina
125 gr de azúcar
1 huevo
1/4 de cucharadita de vainilla
280 gr de harina

### Manera de preparar:

**1.** Bata la margarina y el azúcar, añada el huevo y la vainilla, integre poco a poco la harina hasta que obtenga una masa pegajosa.

**2.** Tome un poco de masa con una espátula de goma y llene el tubo de la prensa (para que las galletas tengan forma pareja no le deje burbujas de aire) y coloque el portadiscos en la boquilla.

**3.** Para formar las galletas, sostenga la prensa con la boquilla hacia bajo sobre una charola sin engrasar, presione el gatillo para expulsar la masa, procure ponerlas separadas para evitar que se peguen al hornearlas.

**4.** Hornee a 190°C de 8 a 10 minutos o hasta que tengan tono dorado.

# GALLETAS DE QUESO

## INGREDIENTES:

- 1 taza de mantequilla
- 2 paquetes de queso crema de 190 gr
- 1 taza de azúcar granulada
- 2 y 1/2 tazas de harina
- 2 huevos batidos
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1/2 cucharadas de ralladura de limón
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de crema fresca
- Mermelada de frambuesa y naranja al gusto

## MANERA DE PREPARAR:

**1.** Haga una fuente con la harina cernida y el polvo para hornear, en medio ponga la crema y el queso, deshaga con los dedos y enseguida agregue los huevos, el azúcar, el jugo de limón y la ralladura, amase procurando no golpear la masa. Extienda la masa con un rodillo, déjela de 1 cm de grueso, córtela con un cortador redondo, en medio haga un pequeño agujero para rellenarlo con mermelada.

**2.** Acomode las galletas en una charola engrasada con mantequilla, hornee a 350°C o hasta que estén ligeramente doradas (alrededor de 20 minutos).

# GALLETAS EN RODAJAS

INGREDIENTES:

250 gr de mantequilla
1 huevo
130 gr de azúcar
375 gr de harina
1 cucharadita de esencia de vainilla
1/2 taza de cocoa

MANERA DE PREPARAR:

**1.** Acreme la mantequilla y el azúcar, agregue el huevo y la vainilla, añada la harina poco a poco sin dejar de amasar, forme una bola de masa, divídala en dos partes iguales, mezcle una de ellas con la cocoa.

**2.** Forme 2 cilindros de 20 x 3 cm, uno de chocolate y otro de vainilla, refrigere hasta que la pasta se endurezca.

**3.** Saque la pasta, córtela a lo largo en 4 partes iguales, vuelva a unir la pasta de chocolate con la de vainilla, envuelva en un plástico y refrigere por 30 minutos.

**4.** Retire el plástico, corte rodajas de 1 cm de ancho, colóquelas en una charola y hornee a 190°C durante 20 minutos.

# GALLETAS FRITAS

## Ingredientes:

- 1 taza de harina
- 2 huevos frescos
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharaditas de azúcar granulada
- 1 pizca de sal
- Leche, la necesaria
- 500 ml de aceite para freír
- 4 cucharaditas de azúcar con canela molida

## Manera de preparar:

**1.** Mezcle la harina, el polvo para hornear y la sal, forme una fuente colocando al centro la mantequilla, los huevos y el azúcar, realice un premezclado con los ingredientes del centro, bata hasta formar una masa lisa y elástica, agréguele leche al gusto si la siente un poco dura.

**2.** Extienda la pasta con un rodillo en una superficie enharinada hasta que tenga un gruesor de 2 cm, corte con un cortador de galletas rodondo.

**3.** Caliente el aceite a fuego lento.

**4.** Agregue porciones de masa, sáquelas cuando empiecen a dorarse, escúrralas en papel absorbente.

**5.** Revuélquelas en azúcar con canela.

# GALLETAS GLASEADAS

### INGREDIENTES:

90 gr de manteca vegetal
90 gr de margarina
185 gr de azúcar refinada
1 huevo
1 cucharada de leche
1/4 de cucharadita de vainilla
1 cucharadita de polvo para hornear
1/4 de cucharadita de sal
250 gr de harina
1 taza de glaseado

### MANERA DE PREPARAR:

**1.** Acreme la manteca, la margarina y el azúcar, agregue el huevo, la leche y la vainilla, incorpore perfectamente, añada poco a poco la harina, la sal y el polvo para hornear hasta formar una pasta dura y manejable, cúbrala con un plástico y refrigere durante 3 horas.

**2.** Extienda la pasta hasta que tenga 3 mm de espesor, obtenga las galletas con un cortador enharinado.

**3.** Deslice una espátula bajo la galleta y pásela a una charola, manténgalas con un espacio suficiente para evitar que se peguen, hornee a 190°C durante 10 minutos o hasta que tomen color dorado.

**4.** Después colóquelas en una rejilla y glaséelas.

# GALLETAS TRENZADAS

**Ingredientes:**

200 gr de pasta sucré
100 gr de azúcar refinada

**Manera de preparar:**

**1.** Forme tiras de pasta sobre una superficie plana, corte dos tiras de 15 cm y enrosque ambos lados de manera que obtenga un trenza, junte las puntas y colóquelas en una charola sin engrasar.

**2.** Hornee a 180°C durante 15 minutos o hasta que tomen tono dorado, después puede revolcarlas en azúcar refinada.

# GARABATOS DE CHOCOLATE

**Ingredientes:**

160 gr de mantequilla
1 huevo
125 gr de azúcar
90 gr de margarina
375 gr de harina
Esencia de vainilla al gusto
200 ml de crema para batir
150 gr de chocolate amargo

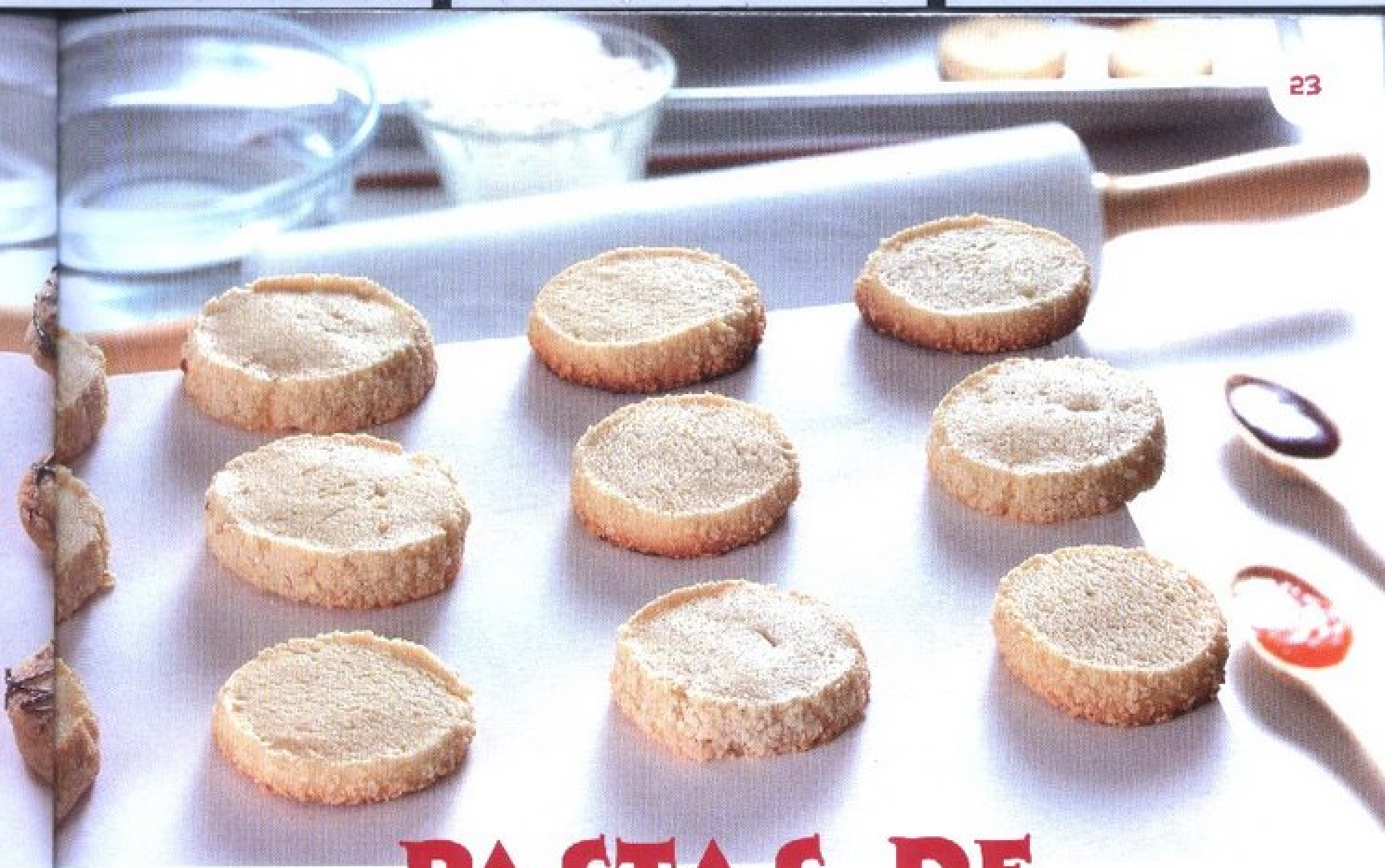
**Manera de preparar:**

**1.** Acreme la mantequilla, la margarina y el azúcar, agregue el huevo, la harina y la vainilla, forme una masa suave y déjela reposar 1 hora, extiéndala con un rodillo y córtela con un cortador redondo.

**2.** Hornee a 180°C durante 30 minutos.

**3.** Hierva la crema, cuando suelte el hervor agregue el chocolate, incorpore por completo y déjelo enfriar.

**4.** Funda el chocolate a baño María para decorar las galletas.



# PASTAS DE ALMENDRA

## INGREDIENTES:

125 gr de mantequilla
150 gr de azúcar
2 yemas
225 gr de harina
1 cucharadita de vainilla
100 gr de almendra molida

## MANERA DE PREPARAR:

**1.** Acreme la mantequilla y el azúcar, agregue las yemas, la harina y la vainilla, obtenga una masa suave y forme un cilindro de 20 cm de largo por 3 cm de grosor, revuélquelo en la almendra molida.

**2.** Envuelva el cilindro en plástico, refrigérelo hasta que se endurezca, retire el plástico y corte las galletas de 1 cm de ancho, colóquelas en una charola y hornéelas a 200°C durante 30 minutos.

# POLVORONES DE VAINILLA

## INGREDIENTES:

- 1 taza de mantequilla clarificada
- 1 y 1/2 taza de azúcar glass
- 3 tazas de harina
- 1 cucharada de vainilla
- Azúcar glass para espolvorear

## MANERA DE PREPARAR:

**1.** Acreme la mantequilla, el azúcar glass y la vainilla, incorpore poco a poco la harina sin dejar de batir, obtenga una masa y forme bolitas de 3 cm de diámetro, acomódelas en una charola.

**2.** Hornee a 180°C por 30 minutos. Espolvoree con azúcar glass.

Tip: Consulte la base de clarificación en los polvorones de chocolate

# POLVORONES DE CHOCOLATE

## Ingredientes:

1 taza de mantequilla clarificada
1 y 1/2 taza de azúcar glass
2 tazas de harina cernida
1 taza de cocoa
Chocolate banco para decorar

## Manera de preparar:

**1.** Coloque la mantequilla en una cacerola, retírela del fuego hasta que se funda por completo, quítele la espuma que soltó sin que se enfríe.

**2.** Acreme la mantequilla y el azúcar glass, incorpore la harina poco a poco y la cocoa, obtenga una masa suave.

**3.** Forme bolitas y acomódelas sobre una charola, hornéelas a 180°C por 30 minutos. Decórelas con chocolate blanco.

# SOLETAS

### Ingredientes:

- 3 huevos separados en yemas y claras
- 45 gr de azúcar
- 45 gr de harina
- Azúcar glass para espolvorear
- Azúcar para espolvorear
- Harina para espolvorear

### Manera de preparar:

**1.** Bata las claras a punto de nieve, añada el azúcar, las yemas y la harina en forma envolvente.

**2.** Coloque la pasta en una manga con duya para formar las soletas en una charola engrasada y enharinada, trace una línea de 8 mm de largo, espolvoree con un poco de harina y azúcar, hornee a 200°C durante 25 minutos. Espolvoréelas con azúcar glass.

# ANILLOS LINZER RELLENOS

**INGREDIENTES:**

180 gr de margarina
155 gr de azúcar mascabada
1 y 1/2 cucharadita de polvo para hornear
1 cucharada de ralladura de limón
1 cucharadita de canela molida
2 yemas de huevo
1 cucharadita de esencia de vainilla
250 gr de harina
125 gr de almendra molida o nuez
Azúcar glass para espolvorear
60 gr de mermelada de frambuesa o chabacano

**MANERA DE PREPARAR:**

**1.** Acreme la margarina durante 30 segundos, agréguele el azúcar mascabada, el polvo para hornear, la ralladura de limón y la canela, incorpore perfectamente. Añada las yemas, la vainilla, la harina y la almendra, deje reposar una hora.

**2.** Extienda la pasta en una superficie enharinada hasta que tenga 3 mm de espesor, utilice cortadores de 6 y 3 cm de diámetro, acomode la pasta en una charola, deje una separación de 2.5 cm entre cada una, con el cortador de 3 cm hágales el centro a la mitad de las galletas.

**3.** Caliente el horno a 190°C y hornee las galletas durante 10 minutos, espolvoréeles azúcar glass en los anillos y rellene la otra parte con mermelada de frambuesa o chabacano.

# GALLETAS DE FIGURAS

Chocolates Finos Fer's

Lic. Mónica Torres

Ofrecemos cursos de:
- Bocadillos
- Canapés
- Corte y Talle de Frutas y Verduras
- Decoración de Pasteles
- Galletería
- Pastelería Básica
- Pastelería Europea
- Pastelería Fina
- Pastelería Francesa
- Repostería con Queso
- Seminario de Chocolatería
- Seminario de Vanguardias en Chocolatería
- Seminario de Gelatina Artística

Nuevos Cursos:

- Comida China
- Comida Japonesa
- Comida Mexicana Moderna
- Chocolatería Profesional
- Decoración de Pasteles con Fondant
- Pastas Italianas
- Pastelería Profesional
- Pasteles Semifríos
- Diplomado en Repostería

Inscríbete a Nuestro Curso Master de Pastelería Alemana, impartido por nuestra Chef egresada de Konditorei Und Backerei

Información de Cursos:

Unión No. 318
Col. Guadalupe Tepeyac
Tel.: 57-81-03-13
Celular: 044-55-19-66-13-18

## INGREDIENTES:

- 1/2 taza de margarina
- 1 taza de azúcar
- 1 huevo
- 3 cucharadas de leche
- 1 y 1/2 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 y 1/2 tazas de harina
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1/4 de cucharadita de sal

**Del Glaseado:**

- 1 taza de azúcar glass cernida
- 2 cucharaditas de leche
- 2 cucharaditas de miel de maíz

## MANERA DE PREPARAR:

**1.** Acreme la margarina, la sal y el azúcar hasta que esponje, agregue el huevo, la leche y la vainilla, bata un poco más, agregue la harina y el polvo para hornear, bata hasta incorporar.

**2.** Envuelva la pasta y métala al refrigerador, déjela enfriar 30 minutos, sáquela y extiéndala con un rodillo sobre una superficie enharinada hasta que tenga 6 mm de espesor.

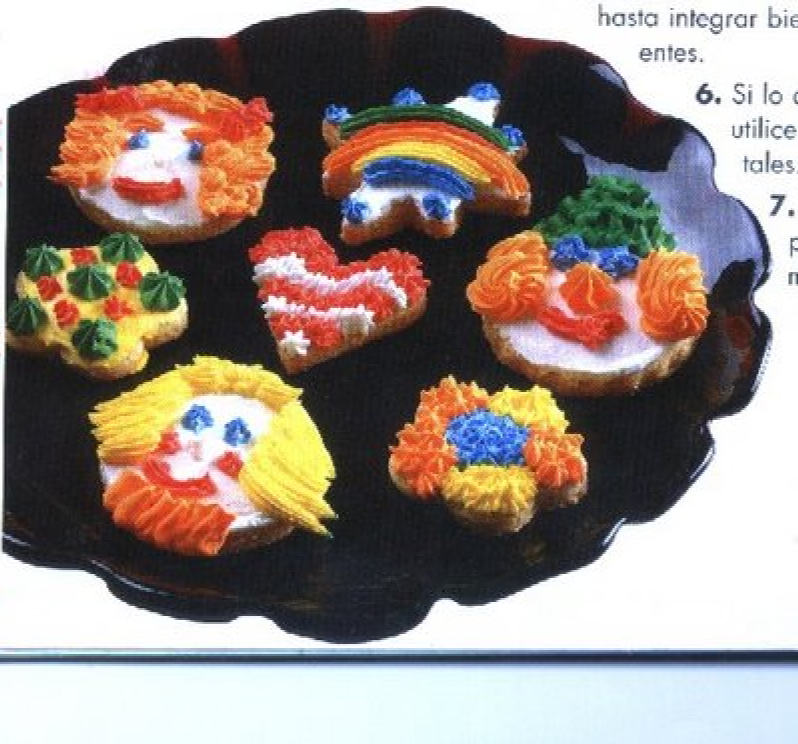
**3.** Recórtela con los cortadores enharinados, ponga las galletas en la charola sin engrasar, con una separación de 3 cm.

**4.** Hornee de 7 a 10 minutos a 190°C, sáquelas cuando se doren de la base, déjelas enfriar y decórelas con el glaseado.

**5.** Para el glaseado, mezcle la leche con el azúcar hasta incorporar bien, agregue la miel de maíz y bata hasta integrar bien los ingredientes.

**6.** Si lo desea de color, utilice colorantes vegetales.

**7.** Para decorarlas, puede utilizar manga y duyas.



# PASTAS SUECAS

**Chef Lorena Camarena**

San Francisco No. 1420,
Col. Del Valle
México, D. F., 08100

Informes e Inscripciones:
Tels.: 55-75-90-38, 55-75-20-16
y 55-75-40-65
Fax: 55-75-90-38
E-mail:
gastrol4@prodigy.net.mx
Página web:
www.prodigyweb.net.mx/gastrol4

El Instituto cuenta con:

— Diplomado en Gastronomía. Desarrollo profesional en el arte culinario a nivel de un chef. Duración: 6 meses, asistiendo diariamente 4 horas, turnos matutino y vespertino. Cupo: 16 personas.

— Diplomado en Gastronomía. Sabatino, matutino y vespertino. Duración: Un año, con sesiones de 5 horas.

— Diplomado en Alta Repostería. Turnos: Matutino, vespertino o sabatino.

Además ofrece:

- Más de 15 talleres en diferentes especialidades
- Diseño de cursos a la medida
- Bolsa de trabajo
- Capacitación a empresas e instituciones
- Asesoría gastronómica
- Además, ponemos a sus órdenes:
- Eventos sociales y empresariales
- Servicios de cocktail
- Buffets

## Ingredientes:

250 gr de mantequilla
125 gr de azúcar
1 huevo
400 gr de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
1 clara de huevo
1/4 de taza de azúcar gruesa
1/4 de taza de canela molida

## Manera de preparar:

**1.** Bata la mantequilla, el azúcar y el huevo hasta conseguir una masa espumosa.

**2.** Tamice la harina con la levadura.

**3.** Añada poco a poco la mezcla de harina a la masa y déjela reposar envuelta en papel aluminio durante 3 horas en el refrigerador.

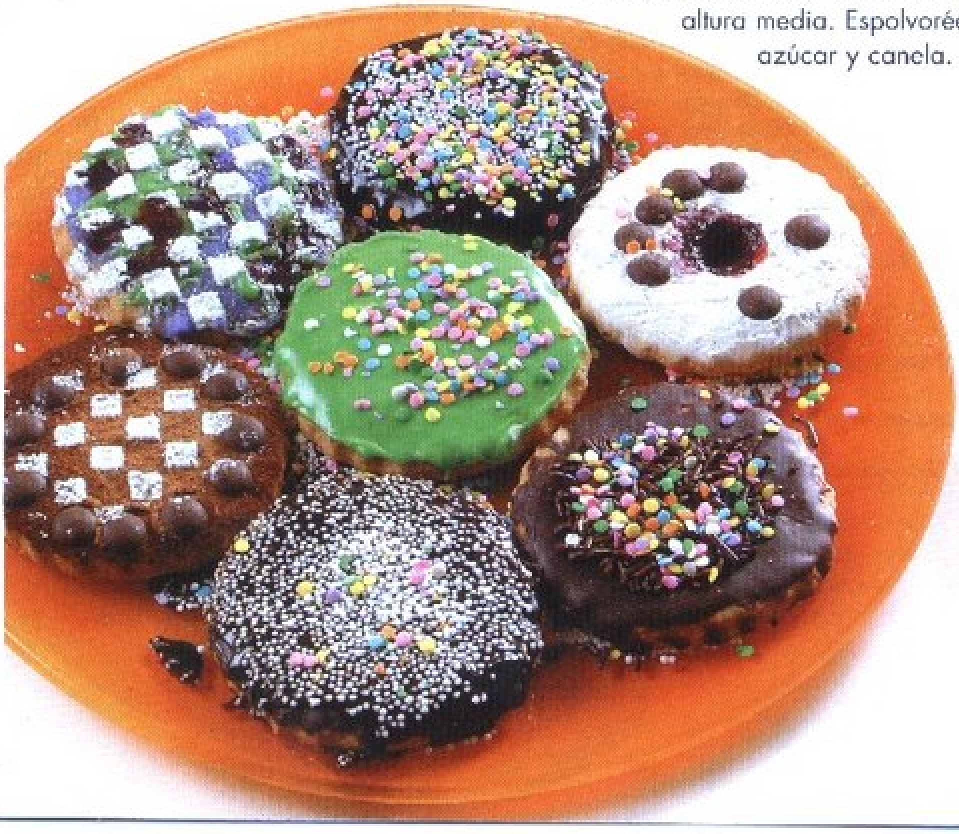
**4.** Caliente el horno a 200°C. Corte la masa en tres partes.

**5.** Trabaje las porciones una tras otra. Saque del refrigerador sólo la porción que vaya a trabajar, extiéndala sobre una superficie enharinada hasta que tenga 3 mm de grueso.

**6.** Corte círculos de 6 cm de diámetro y póngalos sobre una bandeja de horno.

**7.** Bata la clara de huevo y unte las pastas.

**8.** Hornéelas de 8 a 10 minutos en altura media. Espolvoréeles azúcar y canela.



Artículos Nacionales e Importados para Repostería y Chocolatería

MICHEL su boutique

Chocolate Van Leer, Turín, Ferback, Nestlé, Chips Alpezzi, Chocomex natural y de sabores, Rossi, Nuveen, Crema Rich's, etc.

Chocolatería:
Paletas de cereal, amaranto y decoradas, plastilina de chocolate.

Repostería:
Bocadillos dulces y salados, gelatina artística, figuras de azúcar.

Decoración de pasteles:
Método Wilton y con fondant.

Curso de tallado de verduras

Pedidos para toda ocasión.

Av. Miguel Bernard No. 681
Fracc. Residencial La Escalera
Frente al hotel Holiday Inn
Tel. y Fax: 57-52-82-40
Con la maestra Ma. Elena Peña Allaro Martínez

Nueva sucursal:

Av. Cuautepec No. 39
Col. Unión Chalma
Tlalnepantla, México

Chocolate Alpezzi y Chocomex.

Precio especial al mayoreo

# GALLETAS DE FIGURAS CON CORTADOR

## Ingredientes:

- 1 taza de mantequilla
- 1/4 de taza de leche
- 3 tazas de harina
- 1 huevo
- 1 taza de azúcar
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de vainilla
- Colorantes vegetales al gusto

### Del Glaseado:

- 3 cucharadas de polvo de merengue
- 4 tazas de azúcar glass cernida
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 5 cucharadas de agua caliente

## Manera de preparar:

**1**. Precaliente el horno a 204°C, pase la harina, el polvo para hornear y el azúcar por el cernidor.

**2.** En el tazón de la batidora mezcle la mantequilla y el azúcar, agregue el huevo y la vainilla. Añada el polvo para hornear y poco a poco dos tazas de harina sin dejar de batir.

**3.** Saque la mezcla del tazón, termine de batirla a mano, añada poco a poco el resto de la harina, si es necesario agregue leche en cucharadas, hasta que la sienta adecuada para extenderla.

**4.** Divida la masa en bolas según las figuras desee cortar, puede colorearla del color que desee o cubrir las galletas una vez horneadas.

**5.** Espolvoree con harina una superficie plana, extienda la masa de unos 3 mm de espesor, sumerja el cortador en harina y corte la masa.

**6.** Coloque las figuras en una charola con papel siliconado, póngala en la parrilla superior del horno y hornee por 7 minutos o hasta que las galletas tomen una apariencia bronceada.

**7.** Decore cada galleta con glaseado de colores.

### El Glaseado:

**1.** Ponga los ingredientes en la batidora, mezcle a baja velocidad por diez minutos o hasta que se formen picos, cúbralo con una toalla húmeda. Tome pequeñas porciones y póngale color vegetal al gusto.